Повар и поваренок

ПРАЗДНИЧНЫЙ СТОЛ

лучшие рецепты

Содержание

4. Овощная закуска с сельдью
5. Заливное мясо
6. Свиная голова с хреном и сметаной
7. Селедочный паштет
8. Холодец
9. Салат «Зима»
10. Салат «Закусочный»
11. Салат с макаронами и курицей
12. Рыбная солянка
13. Суп-пюре с креветками
14. Говядина, тушенная с овощами
15. Говядина в луковом соусе
16. Телячья печень в сметане
17. Печень, шпигованная морковью, чесноком и макаронами
18. Свинина, шпигованная морковью и чесноком
19. Свинина в горчичном соусе
20. Кролик, жаренный в сухарях
21. Филе курицы с черносливом
22. Гусиное мясо в горшочке
23. Утиная грудка, фаршированная брусникой и яблоками
24. Язык в сметане
25. Караси, запеченные с овощами в сметане
26. Судак, фаршированный картофелем и чесноком
27. Пирог с осетриной
28. Пирожное «Безе»
29. Пасхальный кулич
30. Торт «Экзотика»
31. Пирожное «Чудесное мгновение»

Овощная закуска с сельдью

- *2 клубня картофеля*
- *1 яблоко*
- *3 яйца*
- *150 г филе сельди*
- *1 свекла*
- *100 г майонеза*
- *1 ложка горчицы*
- *соль*
- *молотый черный перец*

Для украшения:

- *1 пучок зелени укропа*

Картофель сварить в мундире, очистить, нарезать кружочками толщиной 5 мм, выложить на блюдо.

Филе сельди нарезать мелкими кусочками, разложить на кружки картофеля.

Яблоко вымыть, очистить, натереть на крупной терке.

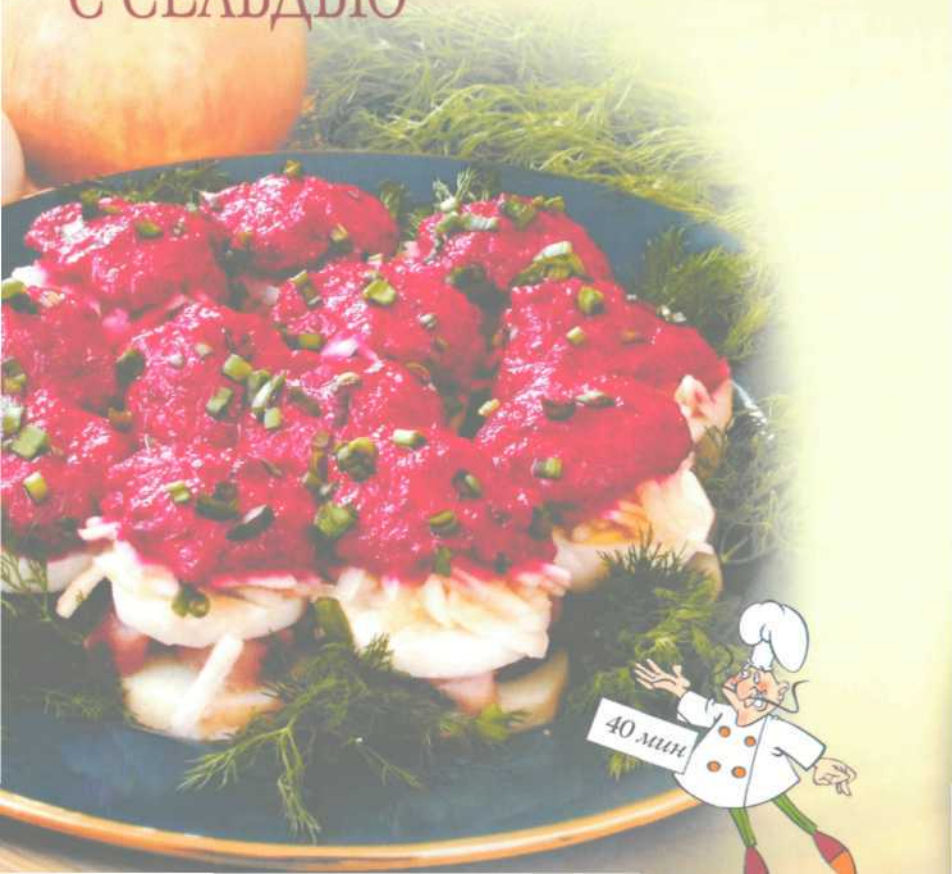
Яйца сварить, очистить, нарезать кружками.

Накрыть ими сельдь, сверху выложить натертое яблоко.

Свеклу сварить, очистить, натереть на крупной терке.

Соединить свеклу с майонезом и горчицей, посолить, поперчить, перемешать и аккуратно выложить поверх яблока.

Готовую закуску украсить зеленью.



Мясо для заливного нужно брать постное: эмульгированный жир сделает бульон непрозрачным.

Заливное мясо

- *200 г телятины*
- *2 моркови*
- *1 луковица*
- *1 пакетик желатина*
- *соль*
- *черный перец горошком*
- *лавровый лист*

Для украшения:

- *4 маслины*
- *1 вареное яйцо*
- *зелень укропа*

Очистить морковь и лук.
Телятину зачистить от пленок.
Подготовленные продукты сложить в кастрюлю с холодной водой, добавить специи и соль.
Кастрюлю поставить на плиту, довести до кипения и варить на слабом огне 40 минут.
Готовый бульон процедить.
Предварительно растворенный в воде желатин влить тонкой струйкой в бульон при постоянном помешивании, довести до кипения и остудить.
Яйца нарезать кружочками, вареную морковь — звездочками, маслины — колечками.
Мясо нарезать порционными кусками.
Выложить мясо в формочки, украсить ломтиками вареного яйца, звездочками из моркови, маслинами и зеленью.
Залить бульоном и поставить в холодильник.
Подавать на стол после того, как бульон застынет.

Свиная голова с хреном и сметаной

- *1 свиная голова*
- *2 моркови*
- *1 луковица*
- *1 пучок зелени петрушки и укропа*
- *соль*
- *черный перец горошком*
- *лавровый лист*
- *150 г консервированного зеленого горошка*
- *4 дольки чеснока*
- *1 пучок листового салата*
- *200 г сметаны*
- *50 г маринованного хрена*

Для украшения:

- *зелень укропа*

Свиную голову разрубить на части, вымыть, опустить в кастрюлю с холодной водой.

Добавить в кастрюлю морковь, лук и зелень петрушки. Поставить на огонь, довести до кипения, убавить огонь и варить 3—3,5 часа.

За 20—30 минут до готовности посолить, добавить перец и лавровый лист. Сваренные части головы остудить, отделить от костей, разложить на блюде на листьях салата.

Морковь, лук и очищенные дольки чеснока использовать для украшения вместе с горошком и зеленью.

Блюдо подавать на стол, полив соусом.

Соус: маринованный хрен смешать со сметаной.

- *2 соленые сельди*
- *1 луковица*
- *1 яблоко*
- *3 вареных яйца*
- *100 г сливочного масла*

Для украшения:

- *1 свежий огурец*

Яблоко вымыть, очистить от кожицы и удалить семенную коробочку, нарезать его небольшими кусочками. Лук и яйца очистить и нарезать кусочками.

Сельдь очистить от кожицы и внутренностей, отделить филе от костей и нарезать кусочками. Подготовленные продукты вместе с маслом измельчить с помощью блендера до однородной массы. Готовый паштет выложить в рыбницу, сформировать в виде рыбы, используя голову и хвост сельди, украсить нарезанным соломкой яичным белком, крошками желтка и ломтиками огурца.

Паштет подать к столу охлажденным.

Селедочный паштет

Повар и поваренок
40 мин
Нарезанный лук быстро вянет и теряет аромат, так как содержащиеся в нем эфирные масла очень летучи.

Холодец

- *1 кг свиных ножек*
- *2 моркови*
- *3 дольки чеснока*
- *2 луковицы*
- *соль*
- *черный перец горошком*
- *лавровый лист*

Свиные ножки опалить, вымыть горячей водой и очистить от ороговевших частей копыт и остатков щетины.
Очистить морковь, лук и чеснок, вымыть.
Подготовленные продукты поместить в кастрюлю с холодной водой, добавить соль, специи и поставить на плиту. После закипания варить на среднем огне 5—6 часов, до мягкости ножек.

Готовый бульон процедить через несколько слоев марли. Если он жидкий, нужно добавить желатин.
Отделить съедобные части свиных ножек, нарезать мелкими кусочками и залить бульоном.
Готовый холодец поместить в холодильник для застывания.
На стол подавать с хреном.

Бульон будет более насыщенным и концентрированным, если мясные продукты для него закладывать в холодную воду.

Салат «Зима»

- *100 г филе сельди*
- *1 крупный клубень картофеля*
- *2 огурца*
- *1 луковица*
- *1 болгарский перец*
- *100 г консервированного зеленого горошка*
- *2 моркови*
- *2 яйца*
- *50 г майонеза*

Для украшения:

- *зелень укропа*
- *зеленый лук*

Картофель, морковь, яйца сварить, остудить и очистить.
Филе сельди нарезать небольшими кусочками.
Мелко нарубить яйца.

Удалить у болгарского перца плодоножку, сердцевину и семена, нарезать кубиками.
Луковицу очистить, нарезать крупными полукольцами.
Картофель нарезать мелкими кубиками, 1 огурец — ломтиками, другой — кружочками для украшения, зеленый лук мелко нарубить.
Все подготовленные компоненты посолить, добавить зеленый горошек, заправить майонезом, перемешать, выложить в салатницу.
Украсить салат кружочками огурца, зеленью укропа, лука.

- *150 г квашеной капусты*
- *150 г маринованных грибов*
- *2 соленых огурца*
- *1 долька чеснока*
- *25 г растительного масла*
- *соль*

Для украшения:

- *зелень петрушки*

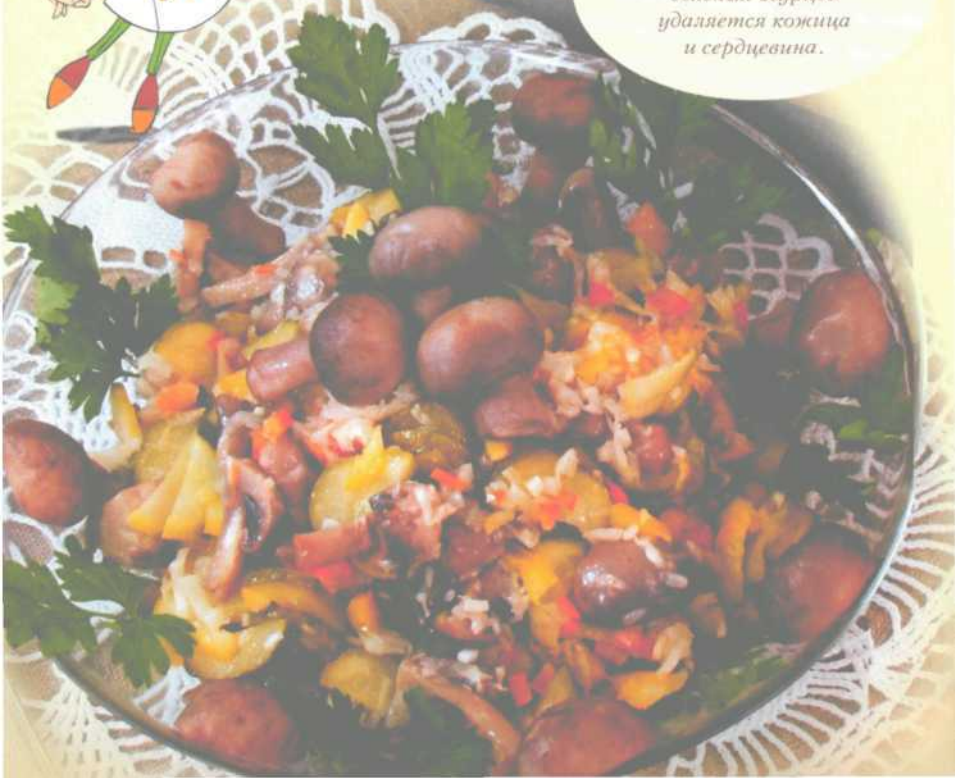
Маринованные грибы помыть, отобрать несколько штук для украшения, остальные разрезать вдоль на 4 части.

Соленые огурцы ополоснуть холодной водой, разрезать вдоль на две части и нашинковать. Квашеную капусту отжать от рассола и мелко нарезать. Чеснок очистить и мелко нарубить.

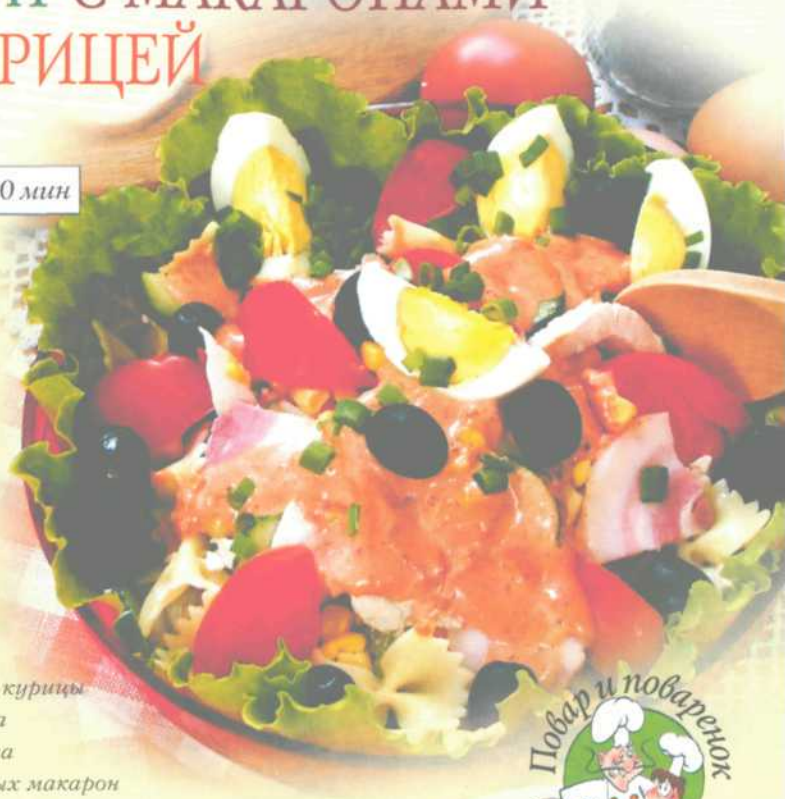
Подготовленные ингредиенты выложить в глубокую посуду, посолить, заправить растительным маслом, перемешать, выложить горкой на сервировочное блюдо. Украсить салат целыми грибами и зеленью петрушки.

Салат «Закусочный»

У крупных соленых огурцов удаляется кожица и сердцевина.



Салат с макаронами и курицей



- *1 огурец*
- *100 г филе курицы*
- *2 помидора*
- *150 г бекона*
- *80 г вареных макарон*
- *4 ст. ложки консервированной кукурузы*
- *листья салата*
- *4 ст. ложки майонеза*
- *2 ст. ложки томатной пасты*
- *1 яйцо*
- *40 г маслин*
- *соль*

Чтобы предохранить открытую банку томата-пасты от плесени, нужно насыпать сверху немного соли и добавить немного растительного масла.

Филе курицы отварить в подсоленной воде, после чего остудить и нарезать небольшими ломтиками.
Бекон также нарезать небольшими кусочками.
Макароны отварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг и остудить.
Огурцы нарезать полукружиями.
В глубокой миске перемешать курицу, бекон, огурцы, макароны, кукурузу, все посолить.
Салатник выстелить листьями зеленого салата и выложить туда содержимое миски.
В отдельной посуде смешать майонез и томатную пасту.
Приготовленную смесь вылить в центр салата.
Яйцо сварить, очистить и нарезать ломтиками.
Блюдо украсить ломтиками помидоров, яйца и маслинами.

Рыбная солянка

Солянки бывают рыбными, мясными и грибными.

- *250 г филе осетра*
- *2 клубня картофеля*
- *1 помидор*
- *1 болгарский перец*
- *1–2 маринованных огурца*
- *10–12 маслин*
- *50 г муки*

Для жарки:

- *50 г растительного масла*
- *соль*
- *черный молотый перец*

Для украшения:

- *зелень петрушки*
- *1 лимон*

Картофель очистить, у болгарского перца удалить сердцевину, нарезать их кубиками. Так же нарезать помидор.

Подготовленные овощи смешать с мукой и обжарить на растительном масле до золотистого цвета.

Выложить обжаренные овощи в кастрюлю с кипящей водой, уменьшить огонь и варить 8–10 минут.

Нарезать маслины и маринованные огурцы мелкими кусочками, добавить в кастрюлю.

Через 2–3 минуты положить нарезанное кубиками филе осетра, посолить, поперчить, варить на слабом огне 5–7 минут.

К столу подавать, украсив кружком лимона и зеленью петрушки.

- *500 г креветок*
- *3 ст. ложки сливочного масла*
- *2 ч. ложки муки*
- *2 ст. ложки сухого белого вина*
- *2 стакана воды*
- *100 г сливок*
- *паприка*
- *соль*

Креветки промыть в холодной воде, обсушить салфеткой, положить в антипригарную кастрюлю, посолить и обжарить, не удаляя панцирей, на сливочном масле.

Добавить к креветкам сухое белое вино, муку, воду и готовить еще 1—2 минуты, после чего снять с огня и остудить.

Готовые креветки откинуть на дуршлаг, бульон перелить в отдельную посуду.

Затем освободить тельца от панцирей, добавить в бульон и измельчить в блендере.

В суп-пюре добавить сливки и все еще раз перемешать.

Перед подачей к столу посыпать суп паприкой.

Суп-пюре с креветками

После заправки суп-пюре нельзя нагревать до температуры, близкой к кипению.

Говядина, тушенная с овощами

- *200 г говяжьего филе*
- *2 клубня картофеля*
- *1 морковь*
- *1 луковица*
- *100 г шампиньонов*
- *1 помидор*
- *50 мл сметаны*
- *50 г томатной пасты*
- *соль*
- *черный молотый перец*
- *зелень укропа*

Для жарки:

- *50 г растительного масла*

Для украшения:

- *листья салата*

Мясо нарезать кубиками и обжарить на растительном масле.

Смешать сметану с томатной пастой.

Очистить картофель, морковь, лук и грибы.

Грибы нарезать мелкими кусочками, помидор — кубиками, зелень укропа нашинковать.

Подготовленные ингредиенты сложить в кастрюлю, посолить, поперчить, залить смесью сметаны и томатной пасты и тушить на слабом огне 30—35 минут.

К столу подавать, украсив листьями салата.

В соусе, содержащем кислоту, мясо тушится быстрее и приобретает более нежный вкус.

Говядина в луковом соусе

- *300 г филе говядины*
- *2 луковицы*
- *100 мл говяжьего бульона*
- *100 мл сливок*
- *соль*
- *черный молотый перец*
- *лавровый лист*
- *зелень укропа*

Для жарки:

- *50 г растительного масла*

Говядину вымыть, нарезать тонкими брусочками и обжарить на растительном масле. Предварительно очищенный лук вымыть, нарезать кольцами, зелень укропа нашинковать.

Обжарить лук, добавить говяжий бульон и сливки и тушить 5—7 минут. Выложить в посуду для запекания слой лука, затем мясо и снова слой лука. Блюдо залить соусом, посолить, добавить специи.
Запекать в духовке в течение 20—25 минут.
К столу подавать горячим.

Если лук слишком горький, его можно разрезать на 2 половинки и 2—3 минуты подержать в слабом растворе уксуса.

Телячья печень в сметане

Это блюдо получится не менее вкусным, если сметану заменить майонезом.

- *300 г телячьей печени*
- *3 луковицы*
- *100 мл сметаны*
- *50 г панировочных сухарей*
- *соль*
- *черный молотый перец*

Для жарки:

- *75 г растительного масла*

Нарезать печень пластинами толщиной 1 см, посолить и поперчить. Лук очистить и нарезать тонкими кольцами.

Слегка обжарить на растительном масле печень с двух сторон и нарезать ее брусочками.

Обжарить лук, добавить к нему сметану и тушить 4—5 минут.

Выложить печень в посуду для запекания, предварительно смазанную растительным маслом и посыпанную панировочными сухарями.

Выложить на печень лук со сметаной и запекать в духовке в течение 10—15 минут при средней температуре.

Рекомендуется подавать к столу с овощным салатом и зеленым горошком.

Печень, шпигованная морковью, чесноком и макаронами

- *1 морковь*
- *2 дольки чеснока*
- *50 г макарон*
- *200 г печени*
- *зелень петрушки*
- *зеленый лук*
- *соль*
- *черный молотый перец*
- *3 ст. ложки растительного масла*

Дольки чеснока нарезать тонкими ломтиками.
Морковь очистить, вымыть и нарезать длинными тонкими брусочками.

Макароны отварить в подсоленной воде, после чего откинуть на дуршлаг.
Ножом в куске сырой печени сделать отверстия и поместить туда кусочки моркови, чеснока и отдельные трубочки макарон.
Печень посолить, поперчить и жарить на растительном масле до готовности.
Перед подачей на стол посыпать измельченной зеленью петрушки.

При длительной тепловой обработке печень становится жесткой.

Свинина, шпигованная морковью и чесноком

- *1 кг свиной вырезки*
- *2 моркови*
- *3 дольки чеснока*
- *соль*
- *черный молотый перец*
- *50 г растительного масла*

Для соуса:

- *50 г сметаны*
- *50 г томатной пасты*
- *1 пучок зелени петрушки*
- *1 пучок зелени укропа*

Свинину зачистить от пленок, вымыть.
Морковь очистить, вымыть, одну разрезать на 4 части, другую нашинковать соломкой.
Нарезать соломкой очищенный чеснок.
Нашпиговать мясо морковью и чесноком, натереть солью и перцем.
Обжарить мясо на растительном масле со всех сторон.
Свинину обмазать соусом и запекать в духовке в течение 40—45 минут.
К столу подавать, нарезав порционными кусочками и украсив морковью и зеленью.

Соус: смешать сметану, томатную пасту, нашинкованную зелень, посолить.

Для шпигования нужно брать мясо задней части или вырезку.

Свинина в горчичном соусе

- *300 г филе свинины*
- *75 г горчицы*
- *50 г сметаны*
- *соль*
- *черный молотый перец*
- *50 г растительного масла*

Для гарнира:

- *свежий огурец*
- *1 клубень картофеля*
- *зелень укропа и петрушки*
- *зеленый лук*

Мясо вымыть, разрезать на два куска поперек волокон, отбить и посыпать солью и перцем. Обмазать отбивные горчицей и обжаривать на растительном масле в течение 5—7 минут. Мясо залить смесью сметаны с горчицей, тушить 8—10 минут. Для гарнира использовать поджаренный картофель, нарезанный кружочками огурец и зелень.

Если свинина постная, то при запекании ее нужно поливать соусом или бульоном.

Кролик, жаренный в сухарях

- *600 г задней части тушки кролика*
- *1 морковь*
- *1 луковица*
- *200 мл куриного бульона*
- *1 яйцо*
- *100 г панировочных сухарей*
- *соль*
- *черный молотый перец*
- *зелень петрушки*

Для жарки:

- *100 г растительного масла*

Для маринада:

- *1 корень петрушки*
- *1 морковь*
- *1 ч. ложка сахара*
- *лавровый лист*
- *черный перец горошком*

Для гарнира:

- *свежая белокочанная капуста*

Мясо кролика нарезать порционными кусками, залить охлажденным маринадом и выдержать 25—30 минут. Маринад слить, мясо обжарить в растительном масле на сильном огне до образования корочки. В оставшемся масле спассеровать нарезанные соломкой морковь и лук. Сложить мясо кролика в глубокую посуду, залить бульоном, добавить овощи, посолить, поперчить и тушить до готовности. Обмакнуть куски мяса во взбитое яйцо, запанировать в сухарях и обжарить на масле. Готовое блюдо украсить зеленью.

Маринад: в кастрюлю с раствором уксуса добавить черный перец горошком, лавровый лист, сахар и нарезанные 1 морковь и корень петрушки, кипятить 10—12 минут.

Филе курицы с черносливом

- *2 куска филе куриной грудки*
- *50 г чернослива*
- *1 луковица*
- *1 яблоко*
- *100 мл сметаны*
- *соль*
- *черный молотый перец*

Для жарки:

- *50 г растительного масла*

Для украшения:

- *листья салата*
- *зелень*

Чернослив перебрать, промыть горячей водой для размягчения, отделить от косточек и нарезать соломкой.
В кусках куриного филе сделать продольные надрезы и нафаршировать их черносливом. Предварительно очищенный лук нарезать полукольцами.

Удалить у яблока сердцевину, половину его нарезать кубиками, вторую — тонкими дольками для украшения.
Нафаршированное филе обжарить на растительном масле, добавить лук и яблоко, соль, перец, залить сметаной и тушить до готовности в течение 15—20 минут.
Подавать к столу на блюде, выстланном листьями салата, украсив дольками яблока и зеленью.

Кожица курицы сохранит при варке белый цвет, если ее натереть лимонным соком.

Гусиное мясо в горшочке

- *500 г гусиного мяса с костями*
- *2 клубня картофеля*
- *1 луковица*
- *1 помидор*
- *200 мл мясного бульона*
- *75 г сметаны*
- *соль*
- *черный молотый перец*
- *зелень петрушки*

Для жарки:

- *50 г растительного масла*

Мясо гуся вымыть, нарезать порционными кусками, натереть солью и перцем и обжарить на растительном масле.
Картофель и лук очистить, вымыть и нарезать крупными кусочками.

Лук обжарить на растительном масле.
Сложить в горшочек мясо гуся, картофель и обжаренный лук.
Залить содержимое горшочка бульоном, добавить нарезанный дольками помидор и сметану.
Запекать в духовке до готовности в течение 30—40 минут.
На стол подавать со свежей зеленью петрушки.

Мясо гуся достаточно жесткое, поэтому оно готовится в сочетании с продуктами, содержащими кислоту, или предварительно маринуется.

Утиная грудка, фаршированная брусникой и яблоками

- *1 тушка утки*
- *1 яблоко*
- *100 г брусники*
- *соль*
- *черный молотый перец*
- *50 г растительного масла*

Для гарнира:

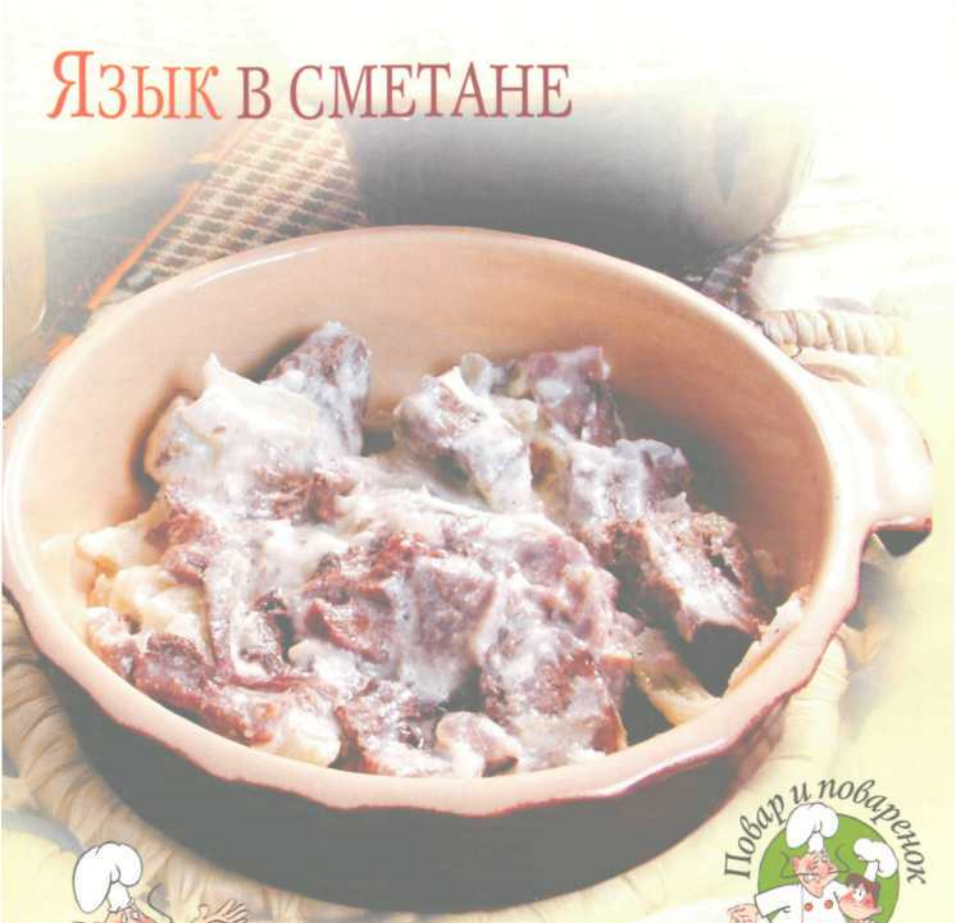
- *2 клубня картофеля*
- *2 моркови*
- *зелень петрушки*
- *зелень укропа*

С обработанной тушки утки срезать 2 куска филе грудки.
Сделать в кусках грудки по два продольных надреза.
Яблоко очистить от кожицы и сердцевины, нарезать мелкими кубиками, бруснику перебрать и промыть холодной водой.

Нафаршировать один из надрезов яблоком. Другой надрез нафаршировать брусникой.
Сколоть филе шпажками, посолить, поперчить.
Фаршированное филе обжарить на растительном масле в течение 5—8 минут.
Запечь в духовке до готовности.
На стол подавать с гарниром из отварных картофеля и моркови с зеленью.

Лучшим гарниром для мяса птицы являются отварные овощи.

Язык в сметане



Чтобы язык лучше очищался от кожицы, его нужно обдать после варки холодной водой.

- *1 говяжий язык (500—700 г)*
- *3 луковицы*
- *100 мл сметаны*
- *1 морковь*
- *соль*
- *черный молотый перец*
- *душистый перец горошком*
- *лавровый лист*

Язык отваривать с морковью, душистым перцем и лавровым листом в течение 4 часов.

Лук вымыть, остывший язык очистить.

Язык нарезать ломтиками, лук — кубиками.

Выложить ломтики языка и лук в посуду для запекания слоями, промазывая каждый из них сметаной и посыпая солью и перцем.

Запекать язык в духовке в течение 12—15 минут.

К столу блюдо подавать горячим.

Караси, запеченные с овощами в сметане

- *2 карася*
- *1 помидор*
- *1 луковица*
- *2 клубня картофеля*
- *1 лимон*
- *100 мл сметаны*
- *зелень петрушки*
- *соль*
- *черный молотый перец*

Для жарки:

- *50 г растительного масла*

К жареным карасям нужно подать сметанный соус или витаминный салат со сметаной.

Обжарить на растительном масле очищенный и нарезанный кубиками картофель и выложить его в форму для запекания.

Помидор нарезать ломтиками, лук — полукольцами.

Предварительно очищенных и выпотрошенных карасей посолить, поперчить, сбрызнуть соком лимона и нафаршировать ломтиками помидора и нашинкованной зеленью петрушки. Подготовленных карасей выложить поверх картофеля в форму для запекания, посыпать нарезанным луком.

Залить блюдо сметаной, поставить в разогретую духовку и запекать до готовности в течение 15—20 минут. Украсить ломтиками лимона и помидора и зеленью петрушки.

Судак, фаршированный картофелем и чесноком

- *1 судак (0,5–0,75 кг)*
- *2 клубня картофеля*
- *2 дольки чеснока*
- *1 лимон*
- *соль*
- *черный молотый перец*

Для жарки:

- *50 г растительного масла*

Для украшения:

- *зелень укропа*
- *1 лимон*
- *листья салата*
- *1 помидор*
- *1 огурец*
- *5–6 маслин*

Судака очистить от чешуи, сделать надрез вдоль спины и вынуть скелет и внутренности, не нарушая целостности брюшины.

Предварительно очищенный и вымытый картофель нарезать мелкими кубиками и обжарить на растительном масле до образования золотистой корочки.
Чеснок очистить, вымыть и мелко нарезать.
Зелень укропа вымыть и нашинковать.
Смешать картофель с зеленью укропа и нарубленным чесноком.
Судака натереть солью и перцем, сбрызнуть соком половинки лимона, нафаршировать подготовленной начинкой, сколоть края спинки шпажкой.
Выпекать в духовке до готовности (в течение 25–30 минут).
К столу подавать, украсив ломтиками свежих овощей, листьями салата, дольками лимона и маслинами, зеленью.

Пирог с осетриной

- *600 г пшеничной муки*
- *0,5 л молока*
- *5 яиц*
- *20 г дрожжей*
- *1 ст. ложка сахара*
- *500 г осетрины*
- *1 луковица*
- *1 лимон*
- *1 пучок зелени укропа*
- *соль*
- *душистый перец горошком*
- *50 г сливочного масла*

Приготовить тесто опарным способом из муки, молока, дрожжей, сахара и 1 яйца.
Остальные яйца отварить, остудить и очистить.
Осетрину вымыть, нарезать кусочками. Подготовленную рыбу отварить в небольшом количестве подсоленной воды, добавив укроп и душистый перец.
Рыбу остудить, бульон процедить.
Отварные яйца мелко нарубить, предварительно очищенный лук нашинковать.
Отваренную осетрину нарезать мелкими кусочками и сбрызнуть лимонным соком.
Тесто разделить на две части, раскатать каждую в пласты толщиной 1 см, один из них разложить на посыпанном мукой противне.
Выложить на него рубленые яйца, осетрину, обжаренный на сливочном масле лук и накрыть вторым пластом теста. Края защипнуть.
Пирог выпекать в духовке в течение 25—30 минут до образования золотистой корочки.
К столу подавать с рыбным бульоном, посыпанным зеленью укропа.

Перед использованием поместите яичные белки на несколько минут в морозилку. Эта процедура позволит быстрее взбить их в пышную пену.

2 ч

- *5 яичных белков*
- *350 г сахарной пудры*

Для смазывания бумаги:

- *1–2 ст. ложки маргарина*

Белки размешать с сахаром в эмалированной посуде. Поставить ее на пар (в кастрюлю с кипящей водой так, чтобы посуда с белками не соприкасалась с водой) и взбивать до образования тугой пены.
Снять с огня и, продолжая взбивать, охладить.

Ложкой, кондитерским шприцем или корнетиком, изготовленным из пергаментной бумаги, уложить массу в виде лепешек желаемой формы на смазанный жиром лист пергаментной бумаги или фольгу, положенные на противень.
Пена не должна растекаться!
Выпекать на слабом огне при температуре 120°С, пока лепешки не просушатся и не станут легкими и светло-желтыми. На это уходит, в зависимости от толщины лепешек, 30–40 минут.
Соединить лепешки по две при помощи любого крема.

Пирожное «Безе»

Во время выпечки дверцы духовки можно слегка приоткрыть.

Пасхальный кулич

Для теста:

- *800 г муки*
- *35 г дрожжей*
- *1 1/4 стакана молока*
- *280 г сливочного масла или маргарина*
- *5 яиц*
- *350 г сахарного песка*
- *1/2 ч. ложки соли*
- *25 г рома или коньяка*
- *120 г изюма*
- *40 г цукатов*
- *лимонная или апельсиновая цедра*

Для глазури и украшения:

- *250 г сахарного песка или сахарной пудры*
- *3 яйца*
- *цветная кокосовая стружка или специальная посыпка для куличей*

Из предложенных ингредиентов приготовить дрожжевое тесто опарным способом.
В него добавить промытый и высушенный на полотенце изюм, цукаты, цедру и еще раз все аккуратно перемешать.
Тесто разложить по формам, дно которых перед заполнением прикрыть промасленной пергаментной бумагой, а бока смазать жиром и посыпать панировочными сухарями.
Сформованные куличи выдержать в течение 10—15 минут в теплом месте, смазать взбитым яйцом и только после этого поместить в разогретый духовой шкаф.
Выпекать в течение 45—50 минут при температуре 180—190°С.
Верхнюю часть каждого изделия можно накрыть смоченной пергаментной бумагой.
Готовые, слегка охлажденные куличи сверху покрыть глазурью, приготовленной из сахара и яиц, и украсить разноцветной кокосовой стружкой или специальной посыпкой.

Глазурь: сахар или сахарную пудру растворить в воде, поместить емкость с сиропом на огонь и варить до загустения.

Торт «Экзотика»

Для теста:

- *8 яиц*
- *250 г муки*
- *250 г сахарной пудры*
- *щепотка соды*

Для желе:

- *1 пакетик желатина*
- *пищевой краситель*
- *вода*

Для украшения:

- *желе*
- *цветная кокосовая стружка*
- *1 мандарин*
- *2 киви*
- *1 банан*
- *консервированные абрикосы*
- *виноград*
- *мандариновый джем*

Не взбивайте яйца в алюминиевой посуде, от которой белки потемнеют, а желтки позеленеют.

Тесто: желтки растереть с сахарной пудрой, осторожно перемешать со взбитыми белками, всыпать муку и соду и перемешать. Тесто выложить в смазанную маслом форму и выпекать в предварительно разогретой духовке. Готовый бисквит вынуть из формы, остудить и разрезать на два коржа. Промазать каждый мандариновым джемом. Сверху разложить очищенные и порезанные дольками фрукты и залить заранее приготовленным желе. Бока торта обсыпать цветной кокосовой стружкой.

Желе: желатин залить холодной водой и оставить набухать. Через 1–2 часа посуду с набухшим желатином поставить на водяную баню и, постоянно помешивая, нагревать, пока желатин не превратится в однородную смесь. После этого его можно подкрасить (при желании) пищевым красителем.

Пирожное «Чудесное мгновение»

Для теста:

- *3 ст. ложки муки*
- *1 ст. ложка картофельного крахмала*
- *6 яиц*
- *120 г сахарного песка*

Для крема:

- *250 г сливочного масла*
- *120 г сахарного песка*

Для украшения:

- *кондитерская крошка*
- *1/2 стакана мармелада*

Тесто: желтки отделить от белков и растереть с половиной сахара до полного растворения крупинок, со второй половиной взбить белок до образования тугой пены.

Половину взбитых белков осторожно смешать с растертыми желтками.

Муку и крахмал просеять, небольшими частями всыпать во взбитую массу и слегка перемешать. Добавить оставшуюся часть белков и перемешать до получения однородной массы. Тесто выложить на смазанный жиром и посыпанный панировочными сухарями противень и выпекать при температуре 180°С 20—25 минут. Бисквит остудить и вырезать 20 одинаковых кругов. Полученный крем нанести на один круг и прикрыть его вторым. Верх и бока пирожного также смазать кремом. Сверху посыпать кондитерской крошкой, положить мармелад. Остаток крема выложить в кондитерский мешок и украсить им поверхность изделия.

Крем: масло взбить с сахаром.

П 68 **Праздничный** стол: лучшие рецепты. — М.: Изд-во Эксмо, 2005. — 32 с., ил.

ISBN 5-699-07883-5

У многих народов праздник — это прежде всего праздничный стол. С древнейших времен любое событие отмечалось особенным приемом пищи — прежде всего обильным и по возможности в чем-либо необычным. В книге собраны лучшие рецепты, которые помогут приготовить вкусные праздничные блюда. Застолье, устроенное по рецептам этой книги, сделает незабываемым праздник для вас, вашей семьи, ваших гостей!

УДК 641/642
ББК 36.99

ISBN 5-699-07883-5

© ООО «Издательство «Эксмо», 2005

www.natahaus.ru Jansal

Составитель М. Зимина

Дизайн оформления Н. Кудря

Фото Е. Рязановой, М. Козловского

ПРАЗДНИЧНЫЙ СТОЛ: ЛУЧШИЕ РЕЦЕПТЫ

Ответственный редактор *Т. Радина*
Художественный редактор *Н. Кудря*
Технический редактор *М. Печковская*

ООО «Издательство «Эксмо»
127299, Москва, ул. Клары Цеткин, д. 18, корп. 5. Тел.: 411-68-86, 956-39-21.

Оптовая торговля книгами «Эксмо» и товарами «Эксмо-канц»:
ООО «ТД «Эксмо». 142700, Московская обл., Ленинский р-н, г. Видное, Белокаменное ш., д.1. Тел./факс: (095) 378-84-74, 378-82-61, 745-89-16. Многоканальный тел. 411-50-74. **E-mail: reception@eksmo-sale.ru**

Мелкооптовая торговля книгами «Эксмо» и товарами «Эксмо-канц»:
117192, Москва, Мичуринский пр-т, д. 12/1. Тел./факс: (095) 932-74-71.
127254, Москва, ул. Добролюбова, д. 2. Тел.: (095) 745-89-15, 780-58-34.
www.eksmo-kanc.ru e-mail: kanc@eksmo-sale.ru

Полный ассортимент продукции издательства «Эксмо» в Москве в сети магазинов «Новый книжный»:
Центральный магазин — Москва, Сухаревская пл., 12
(м. «Сухаревская»,ТЦ «Садовая галерея»). Тел. 937-85-81.
Информация о других магазинах «Новый книжный» по тел. 780-58-81.

В Санкт-Петербурге в сети магазинов «Буквоед»:
«Книжный супермаркет» на Загородном, д. 35. Тел. (812) 312-67-34
и «Магазин на Невском», д. 13. Тел. (812) 310-22-44.

Полный ассортимент книг издательства «Эксмо»:
В Санкт-Петербурге: ООО СЗКО, пр-т Обуховской Обороны, д. 84Е.
Тел. отдела реализации (812) 265-44-80/81/82/83.
В Нижнем Новгороде: ООО ТД «Эксмо НН», ул. Маршала Воронова, д. 3.
Тел. (8312) 72-36-70.
В Казани: ООО «НКП Казань», ул. Фрезерная, д. 5. Тел. (8432) 70-40-45/46.
В Киеве: ООО ДЦ «Эксмо-Украина», ул. Луговая, д. 9.
Тел. (044) 531-42-54, факс 419-97-49; e-mail: **sale@eksmo.com.ua**

Подписано в печать с готовых монтажей 24.03.2005.
Формат 60x100 1/16. Гарнитура «Светлана». Печать офсетная. Бум. мел. Усл. печ. л. 1,8.
Доп. тираж 10 000 экз. Заказ № 89.

Отпечатано в полном соответствии с качеством
предоставленных диапозитивов в ОАО "Тульская типография".
300600, г. Тула, пр. Ленина,109 .

Лучшие помощники в кулинарии
– наши веселые друзья –
Повар и поваренок!
Полезные рекомендации и лучшие кулинарные произведения от знатоков кухни!

Простые и доступные блюда – великолепное украшение стола и удовольствие для ваших близких!

К каждому рецепту – практические советы и море обаяния!

ISBN 5-699-07883-5
9 785699 078837 >